



## Conseil économique et social

Distr. générale  
29 août 2017  
Français  
Original : anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales

#### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-treizième session

Genève, 7 et 8 novembre 2017

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation  
des produits secs et séchés

### Bananes séchées

#### Présenté par le secrétariat

Le texte qui suit est soumis au Groupe de travail par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés pour adoption en tant que recommandation pour une période d'essai d'un an. Il a été établi conformément au document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c).



## I. Définition du produit

La présente norme vise les bananes [mûres et immatures, pelées et séchées] de variétés issues de *Musa acuminata* et de *Musa balbisiana* et leurs hybrides, destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. Cette norme ne s'applique pas aux bananes séchées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées ou qui sont destinées à la transformation industrielle.

Les bananes séchées peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes :

- En tranches ;
  - Coupées en rondelles perpendiculairement à l'axe longitudinal ;
  - De forme oblongue /ovale/elliptique ;
  - Coupées longitudinalement en deux parties approximativement égales sur toute la longueur ou une partie de celle-ci ;
  - En lamelles ;
- En morceaux de forme irrégulière ou en cubes approximativement de même taille ; et
- Toute autre forme, à condition que le produit soit convenablement étiqueté.

## II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les exigences de qualité auxquelles doivent satisfaire les bananes séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades postérieurs à l'exportation, le détenteur légal est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur légal de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

### A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les bananes séchées doivent être :

- [De forme et de calibre raisonnablement uniformes ;]
- Saines ; sont exclus les produits gâtés ou présentant des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres ; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- [Exemptes de défauts superficiels, [de brûlures], d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de [20] % de la surface du produit ;]
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exemptes de fermentation ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;

- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs<sup>1</sup>.

L'état des bananes séchées doit être tel qu'il leur permette :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **B. [Teneur en eau]<sup>2</sup>**

La teneur en eau des bananes séchées ne doit pas dépasser :

- 18 % pour les bananes séchées non traitées ;
- Une fourchette comprise entre 18 % et 25 % pour les bananes séchées traitées à l'aide d'agents conservateurs ou conservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

## **C. Classification**

En fonction des défauts admis à la section IV « Dispositions concernant les tolérances », les bananes séchées sont classées dans les catégories suivantes :

Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II ;

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## **III. Dispositions concernant le calibre**

Les bananes séchées sont présentées par type de forme, tel que ces formes sont définies à la section I « Définition du produit ». Le calibrage est facultatif pour toutes les catégories.

## **IV. Dispositions concernant les tolérances**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage ou dans chaque lot pour des produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

<sup>1</sup> Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) n'est pas considérée comme « anormale ». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les morceaux de noix de coco séchées peuvent être soufrés afin de conserver leur couleur d'origine.

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés ; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence sera appliquée en cas de contestation.

## A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales,	5	10	15
Dont pas plus de :			
Blessures, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
Taches de moisissure ou de rouille	1	4,5	9
Dont pas plus de :			
Produits moisissés	0	0,5	1
Produits fermentés, pourris ou altérés	0,5	1,5	3
Dont pas plus de :			
Produits fermentés	[0,5]	1	2
Produits légèrement gâtés	0	0,5	1
Attaques de parasites	2	2	6
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	15	20
Présence de morceaux parmi les moitiés de bananes (en poids)	2	7	13
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, fragments de peau (en poids)	3	7	10
Fruits immatures parmi les fruits mûrs	0	4	10

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage<sup>3</sup> doit être homogène et ne comporter que des bananes séchées de même origine, qualité, calibre et forme [et variété ou type commercial (en cas ] de marquage).

Pour les catégories « Extra » et I, les bananes séchées doivent être [de la même variété et/ou du même type commercial].

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

<sup>3</sup> Le terme « emballage » est utilisé pour désigner les emballages de vente et les préemballages. Un colis est une fraction d'un lot conditionnée individuellement, de manière à faciliter la manutention et le transport de plusieurs unités de vente ou de produits en vrac ou conditionnés, afin de prévenir les dommages susceptibles de se produire au cours de leur manipulation physique et de leur transport. Il peut aussi s'agir d'emballages de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des colis. Les emballages de vente sont des parties individualisées d'un lot par l'emballage et son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.

## B. Conditionnement

Les bananes séchées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux (notamment papiers ou timbres) comportant des indications commerciales est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV « Dispositions concernant les tolérances ».

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage<sup>4</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>5</sup>.

### B. Nature du produit

- « Bananes mûres séchées » [Bananes séchées], suivie par la forme de présentation ;
- Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif) ;
- [Mention « Produit séché au soleil », etc. (le cas échéant)].

### C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, région de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte (facultatif) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

### E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

<sup>4</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>5</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays concerné, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.